de BUYER®

DEPUIS 1830

LA POÊLE EN ACIER

STEEL FRYING PAN

POÊLE EN TÔLE d'ACIER
pour SAISIR, DORER, GRILLER

LA RÉACTION DE MAILLARD:

Chauffée, la poêle en tôle d'acier, lorsqu'elle atteint des températures supérieures à 140 °C, provoque la réaction de Maillard. Les aliments sont saisis en surface, permettant ainsi la caramélisation de leurs sucs naturels, ce qui donne le bon goût. Une croûte se forme, empêchant l'humidité de s'évaporer. Les aliments deviennent dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à l'intérieur. La poêle en tôle reste idéale pour saisir les viandes, réaliser des crêpes croustillantes ou de parfaites omelettes.

Parfaite pour cuisiner steak et omelettes.

Poêle neuve avant culottage.

Poêle culottée devenue naturellement anti-adhésive.

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE EN ACIER

Culottage: préparation de votre poêle

Laver l'ustensile à l'eau très chaude et l'essuyer soigneusement. Verser environ 1 cm d'huile dans la poêle et la faire chauffer 5 minutes.
Vider l'huile et pour finir essuyer la poêle avec du papier absorbant.
Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson. Plus elle est noire, moins elle attache.

Utilisation

Faire chauffer la poêle avec peu de matière grasse, une fois la poêle bien chaude, faire saisir les aliments environ 45 secondes sur chaque face puis baisser la source de chaleur pour terminer la cuisson. Ne pas laisser séjourner les aliments dans la poêle.

Entretien après utilisation

1) Pour lui conserver ses propriétés et éviter l'oxydation, laver la poêle à l'eau chaude en déglaçant. Essuyer immédiatement avec un chiffon ou du papier absorbant
2) Pour purifier la poêle de temps den temps: faire chauffer du gros sel dans la poêle 1 mn 30 à feu vif et l'essuyer ensuite avec un papier absorbant. Le gros sel va supprimer les résidus de cuissons précédentes et les odeurs.
3) Huiler et stocker à l'abri de l'humidité.

Attention!

Ne pas laisser tremper. Si des aliments attachent, utiliser une éponge grattante. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Dans de mauvaises conditions d'utilisation, la poêle peut rouiller; il suffit dans ce cas d'enlever la rouille avec une brosse dure.